

## عنوان مقاله:

استخراج آنتوسیانینها از تفاله انگور قرمز (فخری) با استفاده از نانوذرات جاذب مغناطیسی پلی وینیل الکل به روش اسپکتروفوتومتری مری فرابنفش

## محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

مهدی پاینده - فارغالتحصیل کارشناسی ارشد، مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد مراغه

حمید خلیل زاده - مسیول فنی شرکت پنبی سازی سنتی لبقوان

جابر اکبری - فارغالتحصیل کارشناسی ارشد، بیوتکنولوژی صنایع غذایی، دانشگاه تهران

آیسان آستا - دانشجوی کارشناسی ارشد، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شبستر

## خلاصه مقاله:

در این کار پژوهشی از نانو جاذب بر پایه نانو ذرات مغناطیسی پلی وینیل الکل جهت استخراج آنتوسیانین از تفاله انگور قرمز رقم فخری افزایش یافت و  $qt=3$  ظرفیت جذب (برحسب  $g/mg$ ) استفاده گردید. با کاهش pH محلول از 8 به 3 راندمان جذب برحسب (%) و pH مناسبترین pH انتخاب گردید. با افزایش غلظت اولیه رنگ (آنتوسیانینها) از 30 به 90  $L/mg$ ، راندمان جذب برحسب (%) و  $qt$  ظرفیت جذب (برحسب  $g/mg$ ) افزایش یافت. با افزایش دمای محلول از 20 درجه سانتیگراد به 40 درجه سانتیگراد، راندمان جذب بر حسب (%) و  $qt$  ظرفیت جذب (برحسب  $g/mg$ ) افزایش یافت. با افزایش غلظت جاذب از 20  $L/mg$  به 40  $L/mg$ ، راندمان جذب بر حسب (%) و  $qt$  ظرفیت جذب (برحسب  $g/mg$ ) افزایش یافت. با افزایش زمان تماس از 1 تا 10 دقیقه، راندمان جذب بر حسب (%) و  $qt$  ظرفیت جذب (برحسب  $g/mg$ ) افزایش یافت

## کلمات کلیدی:

آنتوسیانین، انگور، نانو جاذب، پلی وینیل الکل، اسپکتروفوتومتری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574378>

